



Chicorée-Hähnchen-Auflauf mit Lauch

serviert auf duftendem Jasminreis



ca. 35min



4 Portionen

Ein Ofengericht, das kulinarische Gemütlichkeit verspricht: Geräucherte Hähnchenstreifen, fein gebratener Chicorée und Lauch schmelzen in einer cremig-pikanten Käsesauce zu einem köstlichen Auflauf zusammen. Perfekt abgerundet wird die Kreation durch eine Beilage aus zartem Jasminreis.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 300g Jasminreis
- 4 Chicorée
- 2 Stangen Lauch
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 200g junger Gouda, gerieben ²

Was du zu Hause benötigst

- 400ml Milch ²
- 2EL Butter ²
- 2EL Weizenmehl ¹
- 1EL Senf ³
- Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- große ofenfeste Pfanne
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

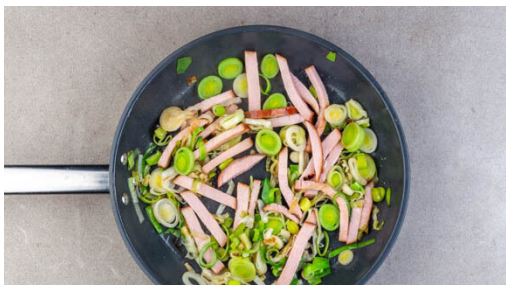
Nährwertangaben pro Portion

Energie 761kcal, Fett 33.2g, Kohlenhydrate 75.7g, Eiweiß 39.3g



1. Reis kochen

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittleren Topf 600ml Wasser mit **¼TL Brühwürz** zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Lauch & Fleisch anbraten

Den **Lauch** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten, bis er weich wird. Dann das **Fleisch** in die Pfanne geben und ca. 2Min. mitbraten.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Chicorée** am Strunk knapp abschneiden und längs halbieren. Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden.



5. Sauce zubereiten

Die Hitze reduzieren. 2EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Dann 2EL Mehl einrühren und ca. 30Sek. anschwitzen. 400ml Milch einrühren, bis eine **Sauce** entsteht. Mit 1EL Senf dem **Brühwürz** und Pfeffer abschmecken. Die **Sauce** ca. 1Min. leicht köcheln lassen, bis sie etwas eindickt. Vom Herd nehmen und die **½ des Käses** unterrühren, bis er geschmolzen ist.



3. Chicorée anbraten

1EL Olivenöl in einer großen ofenfesten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Den **Chicorée** mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und 2-3Min. anbraten, bis er goldbraun und karamellisiert ist. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. **Tipp:** Wer keine ofenfeste Pfanne besitzt, verwendet später eine Auflaufform.



6. Auflauf backen

Den **Chicorée** mit der Schnittfläche nach oben in die **Sauce** legen, mit dem **restlichen Käse** bestreuen und im Ofen 10-12Min. backen, bis der **Käse** goldbraun und geschmolzen ist. Den **Chicorée-Hähnchen-Auflauf** auf dem **Reis** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**